WYCHODZI JAKO PISMO DODATKOWE

KORRESPONDENT

PRZY GAZECIE WARSZAWSKIÉJ.

ROLNICZY, HANDLOWY I PRZEMYSŁOWY.

Dnia 22 Września 1881 roku. № 38 10 (22) Września 1881 r.

O mleczarstwie podług Labezjus'a,

nauczyciela mleczarstwa w Dessau (opracowane podług naszych stosunków krajowych i dla gospodyń wiejskich).

(Dalszy ciąg. — Patrz Nr. 37).

Więcéj od laktometru Kewena jest używany kremometr czyli śmietanomiar Schwelier'a. Jest to walec szklanny, stojący, podobny do kubka, w który się zapuszcza alkolometr dla oznaczenia stopnia wódki lub spirytusu, wlanych do kubka. Kremometr jest podzielony na stopnie od zera do 50. Każdy jego stopień oznacza jedną objętość śmietany na 100 objętości mleka dochodzonego. Walec ten napełnia się mlekiem dochodzoném, niezbieraném, aż do kreski oznaczonéj zerem. Mleko wlewa się powoli i po jednéj ścianie walca, aby się nie pieniło. Walec tak napełniony ustawia się na 24 godzin w miejscu ciepłém na 12° Réaum. Po upływie 24 godzin czyta się ze stopni zajmowanych przez śmietanę grubość jéj warstwy. Jeżeli śmietanomiar wskazuje 15°, mleko ma 15% śmietany. Wadami tego sposobu ocenienia jakości mleka są: długi czas potrzebny do wykonania nim próby; trudność utrzymania walca w potrzebnéj ciepłości, i szkodliwość dla próby zarówno wstrząśnień przez przenoszenie go z mlekiem jak ciepłości niższéj lub wyższéj od potrzebnéj.

Przyrząd Marszanda do oceny mleka składa się z 3 części. Jedną jest miara; drugą pipetka czyli biuretka do napełnienia jéj przez kropelkowanie; trzecią wakubek blaszany z ciepłą wodą do utrzymania próby w potrzebnéj ciepłości. Prócz tego trzeba 50-setkowego ługu sodowego, eteru pospolitego i spirytusu 86 do 90-setkowego. Mając te przybory w porządku można tą samą próbierką zrobić w jednéj godzinie 3 próby. One są tak łatwe, że bez długiéj wprawy każdy człowiek uważny może je dobrze zrobić.

Powyższą miarę czyli próbierkę napełnia się dochodzoném mlekiem za pomocą biuretki blizko do połowy pierwszéj jéj kreski i dodaje 3 do 4 krople powyższego ługu sodowego. Oddział dolny sięgający do pierwszéj kreski i mający napis francuzki lait (mleko) obejmuje 10 centymetrów kubicznych. Po dodaniu kilku kropel ługu należy ten oddział do pierwszéj kreski dopełnić dochodzoném mlekiem. Następnie wkrapla się biuretką tyle eteru, aby doszedł do drugiéj kreski i wypełnił drugi oddział, który ma napis francuzki èther (eter). Dla wymieszania eteru z mlekiem trzeba próbierkę palcem zamknąć i przewrócić. Dla wypuszczenia pary eteru odwraca się próbierkę na powrot otworem do góry i odsuwa palec. Nowy dodatek eteru jest niepotrzebny. Nakoniec dolewa się spirytusu do trzeciéj kreski dla wypełnienia nim oddziału z napisem alkohol i wstawia bez mieszania próbierkę dla blaszanego walca, napełnionego wodą ciepłą na 32° Réaum. Po upływie 15 minut wyjmuje się próbierkę z walca napełnionego wodą i odczytuje, jak grubą jest warstwa tłuszczu rozpuszczonego w eterze pływająca na powierzchni powyższéj mieszaniny. Tablica należąca do przyrządu Marszanda wyraża, jaki odsetek masła odpowiada każdemu stopniowi warstwy jasnéj w próbierce.

W próbach mleka marszandówką trzeba używać zawsze jednakowego ługu sodowego, eteru i spirytusu. Przetworów tych trzeba mieć zapas. Tak samo należy trzymać się w każdéj z tych jednakowéj ciepłości. Wszystkie te przybory mogą stać w szafie w stajni, oczywiście z ilością płynów wystarczającą tylko na tydzień. Większy ich zapas byłby w przypadku pożaru obory bardzo dla niéj niebezpieczny. Eteru w pobliżu płomienia nalewać nie można. Marszandówką ocenia się mleko w zimie tylko w południe. Mleka jałowego czyli zbieranego nie można marszandówką oceniać. I jakości śmietany nie można oceniać bez poprzedniego doświadczenia, coby u śmietanki znaczyła każda objętość rozczynu masła w eterze. Tablicę i podziałkę oddzielną do śmietanki może zrobić tylko zdolny fabrykant narzędzi fizycznych.

Dla ocenienia ogółu stałych tworów w mleku należy kwartę mleka kąpielą wodną do suchego odparować, wysuszyć i pozostałość wagą chemiczną oznaczyć. Pozostałość waży się razem z jéj naczyniem i odtrąca następnie od tego ogólnego ciężaru ciężar pustego naczynia. Do próby téj trzeba blaszanéj kąpieli wodnéj, dostatecznéj do umieszczenia na niéj przeszło kwartowéj parownicy, trzeba takiéj parownicy porcelanowéj, lejka szklannego tejże wielkości do nakrycia mleka podczas wysuszania go, i dobréj wagi chemicznéj dla ważenia na niéj kwarty mleka razem z parownicką i następnie pozostałości z niego.

Koszta przyrządów do oceny jakości mleka są znaczne, jeżeli prócz ilości masła w mleku oznaczoną być ma ogół stałych jego tworów. Ocena mleka powyższemi przyrządami przystoi więcéj kobietom niż mężczyznom. Kobieta pojętna, lub co lepiéj oświecona, wykona każdą z tych prób chętniéj, lepiéj i częściéj, zatém więcéj w potrzebnym czasie niż mleczarz z zawodu.

§ 6. *Mleko prawidłowe i mleko wadliwe.*

Prawidłowe mleko krów zawiera 87,25% wody,
3,50% twarogu (kazeinu),
0,40% białka,
3,50% tłuszczu,
4,60% cukru mlekowego,
0,75% soli mineralnych.

Ciepłość mleka w czesie jego wyciekania z dojków krowy wynosi 29° Réaum. Na papier lakmusowy działa ono podwójnie, bo czerwieni błękitny i błękici czerwony papier lakmusowy. Lepszym do probowania mleka pod względem jego działania ługowatego, kwaśnego lub obojętnego jest papier georginiowy. Odwar listków okwiatów georginii czyli dalii robi się następującym sposobem: Czyste, świeże listki ciemno-czerwonego okwiatu dalii zalewa się w kolbie szklannéj wrzącym spirytusem i gotuje przez kilka minut. Objętość spirytusu 80 do 90-stopniowego powinna być dwa razy większa od objętości listków kwiatowych niém zalanych. Powstały odwar jest słabo żółtawy. Wylawszy go na talerz, dostrzega się, że on się zabarwia w przystępie powietrza. W odwarze wylanym na talerz przeciąga się raz taśmy 3 do 4-calowéj szerokości z najlepszego papieru chemicznego do cedzenia. Taśmy te wiesza się na sznurze wyciągniętym między dwiema ścianami miejsca wolnego od kurzu, dymu i wyziewów. Wysychając w przystępie czystego powietrza stają się taśmy liliowo-kolorowemi. Taśmy te najlepiéj przechować w przystępie powietrza i słabego światła w książce, przez dodanie do każdéj płatka czystego białego papieru. Taśmy georginiowe czerwienieją od przetwo-

rów kwaśnych, zieleniej a od ługowatych, bieleją od chloru. zastępują zatém każda papier lakmusowy i błękitny. Jedna taśma georginiowa zastępuje lakmusowe, t. j. czerwoną i niebieską.

Po zmaczaniu papieru odczynnikowego (lakmusowego lub georginiowego) w mleku, trzeba mleko z papieru wodą spłukać dla dostrzeżenia, czy ono działa obojętnie, ługowato lub kwaśno.

Mleko rozkłada się rychło w ciepłości pospolitéj, choćby w naczyniach zamkniętych i niedopuszczających do niego powietrza. Najprzód wypływa na wierzch tłuszcz w mieszaninie z mlekiem, stanowiący śmietankę czyli śmietanę słodką. Ostudzenie mleka nie zapobiega wypływowi śmietanki. Zagotowaniem mleka opóźnia się mocno wypływ śmietanki na wierzch, ale mu nie zapobiega. Następnie przemienia się część cukru mlekowego w kwas mlekowy i krzepnie mleko w massę trzęsidłowatą, przez co zmniejsza się jego objętość o 5%. Im cieplej jest, tém spieszniéj kwaśnieje mleko, dokąd jego ciepłość nie przechodzi 45 st. Réaum. Nizka ciepłość opóźnia mocno kwaśnienie mleka i może mu zapobiegać, jeżeli jest blizka zera. Przystęp powietrza jest niepotrzebny do kwaśnienia mleka. W mleku skwaśniałém opada twaróg na dół, a serwatka wypływa na wierzch.

Mleko jest bardzo czułe na wszystkie fermenta, twory kwaśne i smolne. Ono jest tak czułe na niektóre nieczystości powietrza, że mogłoby być odczynnikiem na nie.

Tłuszcz znajduje się w mleku w stanie mikroskopijnie małych kulek w niém pływających. Dawniejsze przypuszczenie, jakoby każda z tych kulek otoczona była pęcherzykiem białkowatym, nie stwierdziło się przez późniejsze dostrzeżenia za pomocą mikroskopu. W jednym milimetrze sześciennym mleka mieści się 8) tych kulek. Każda z nich ma objętość jednéj ośmdziesiątéj części milimetra sześciennego. Kulki te łamią promienie światła, padające na nich i czynią mleko niezbierane więcéj mętném i nieprzezroczystém niż jest mleko jałowe.

Tydzień przed ocieleniem i najmniéj dwa dni po ocieleniu się krowy jest jéj mleko obfitsze w twaróg i uboższe w tłuszcz niż było poprzednio i będzie następnie. Mleko to jest żółte i nazywa się siarą. Ono jest bardzo pożywne, celuje nietrwałością i udziela ją znacznéj ilości prawidłowego mleka, z którém zmieszane zostaje. *(d. c. n.)*

Znaczenie rybactwa w naszém bogactwie narodowém.

Z postępem zaludnienia kraju i oświaty jego mieszkańców zostaje każde jego dobro coraz lepiéj wyzyskane. Wśród postępu wszystkich części naszego rolnictwa cofa się widocznie nasze rybactwo. Ceny ryb podniosły się i pokup na nic zmniejszył się. Okoliczności te zamiast pomnażania ilości ryb krajowych towarzyszą jéj zmniejszaniu się. W niedostatku ryb krajowych przybywają na targi nasze przesyłki ryb zagranicznych z krajów więcéj od Królestwa Polskiego zaludnionych i lepiéj uprawionych. Zmniejszanie się przestrzeni leśnéj w miarę postępu zaludnienia i doskonalszéj uprawy roli jest rzeczą nieuniknioną i prawidłową. Inaczéj ma się rzecz z przestrzenią wodną. Rzeki nie zmniejszają się z postępem zaludnienia i rolnictwa, i jeziora nie muszą doznawać osuszenia.

Morg stawu dobrze zarybionego i utrzymanego nie daje więcéj korzyści ani pożywienia niż morg roli osuszonéj drenami i uprawionéj. Zakładanie nowych stawów w miejscach gdzie mogą być dobre łąki, lub role orne, nie ma żadnych widoków. Przerobienie moczaru w rolę lub łąkę jest mniéj kosztowne i rezykowne niż przerobienie go w zbiorniki rybne. Rybactwo jest tam tylko na swojém miejscu, gdzie zbiorniki wody zdatnéj dla ryb dla celów technicznych, rozrywkowych lub zdrowotnych utrzymane być muszą. Warunek ten znajduje się w pobliżu każdego miasta. Każde z nich potrzebuje zbiornika wody czystéj w porze letniéj do kąpieli i do pływania dla rozrywki. w porze mroźnéj do zbierania lodu dla użytków kuchennych, technicznych i lekarskich, tudzież do ślizgania się dla rozrywki i dla używania świeżego powietrza. Przy upowszechnioném teraz życiu siedzą ém, większéj części siedzących prac i rozrywek młodzieży uczącéj się i osób dorosłych, stały się rozrywki ruchliwe potrzebą zdrowia. Każde miasta ludniejsze, mające fabryki i domy piętrowe, potrzebuje wody do picia, oczyszczonéj przez cedzenie i dla wszystkich dostępnéj. Wody takiéj może dostarczyć tylko zbiornik blizki, dostateczny, uporządkowany i połączony z wodociągami rozprowadzającemi wodę oczyszczoną wszędzie po mieście, gdzie jest potrzebna. Każde miasto potrzebuje w pobliżu swojém zbiornika wody słodkiéj i dosyć czystéj, czyli takiéj saméj jaka wystarcza dla ryb.

W potrzebowaniu do celów zdrowotnych i rozrywkowych zbiornika wody zdatnéj dla ryb, ma każde miasto jeden warunek sprzyjający ich hodowli.

Drugim warunkiem sprzyjającym hodowli ryb jest posiadanie przynajmniéj w porze ciepłéj karmy dostatecznéj i zdrowéj dla ryb, któraby była bezcenna przez swoją niezdatność dla zwierząt rolniczych. Karmę taką ma każde miasto cały rok, co dzień świeżą w odpadkach rzezalni, których rychłe pozbywanie się jest niezbędne. Użyte co dzień i w świeżym swym stanie na karmę dla ryb, przyniosłyby większy pożytek niż przynosi gromadzenie ich dotąd, dokąd nie zbiorą się w ilości dostatecznéj do wywiezienia ich na rolę. Zużywanie ich dla ryb w miarę jak powstają, zapobiegłoby obrzydliwéj smrodliwości okolic rzezalni. Miejsce obrzydliwości stałoby się miejscem życia i rozrywki.

Każdy rybak, mając w mieście dobry zbiornik wody zdatnéj dla ryb i codzień świeżą dla nich karmę, nie poprzestałby zapewnie na niéj, ale postarałby się w mieście o inne odpadki, półdarmo, zdatne do żywienia ryb. Dzierżawiąc miejski jeden lub więcéj zbiorników wody nagradzałby miastu czynszem dzierżawnym koszta utrzymania tych zbiorników w stanie potrzebnym do użytków miejskich.

Dotychczasowe przyczynianie się miast naszych do rybactwa krajowego jest w wysokim stopniu sprzeczne z przypuszczalną i rzeczywiście znajdującą się w nich oświatą.

Słusznem jest twierdzenie, że w czyszczeniu miast z ich odpadków fabrycznych i życiowych pierwsze miejsce należy się zdrowotności. Zasilanie rolnictwa nie może odbywać się z uszczerbkiem zdrowia mieszkańców. Prawda ta jest oczywistą i niezaprzeczalną. Odpadki żywotne wadzą miastu tém więcéj im późniéj z niego wydalone zostają. Im więcéj przegniły tém więcéj zatruwają dla ryb rzekę, do któréj wypuszczone zostają. Im dłużéj w mieście pozostają, tém więcéj tracą na swéj wartości nawozowéj, bez pożytku dla kogokolwiek i ze szkodą powszechną. Wcale inaczéj pomyje fabryczne, naprzykład farbierskie. One są w świeżym i mętnym stanie swoim trujące dla roślin i zwierząt. Spuszczone do dołów, aby się ustały, tracą w nich mniéj lub więcéj swoich części trujących dla roślin i zwierząt. Przeciekając przez ziemię przesiąkalną oddają jéj część swojéj nieczystości. Prawdopodobnie możnaby tym sposobem dwa pożytki osięgnąć. Jednym byłoby odjęcie tym pomyjom ich szkodliwości dla strumieni i rzek, do których wypuszczone zostają. Drugim byłaby użyteczność do wyrobów technicznych, być może naprzykład garncarskich lub ceglarskich, ziemi zbogaconéj osadem pomyjów fabrycznych. Technologia uznaje coraz mniéj odpadków. Niejeden odpadek, bezcenny przed kilkunastu laty jest dziś poszukiwanym materyałem technicznym. Odpadki żywotne powinny być z miasta wydalane w ich stanie ile możności świeżym, jak najrychléj i najczęściéj, a pomyje fabryczne dopiero aż się wyjaśnią przez ustanie. W tym stanie zatruwałyby jedne i drugie mniéj niż teraz zatruwają rzeki, do których spuszczane zostają. Większość miast postępuje przeciwnie, przechowuje jak może najdłużéj odpadki żywotne, a odpuszcza dokąd są ciepłe pomyje fabryczne. Łodź zatruwa temi ostatniemi dwa strumyki i ośm stawów, które dawniéj były rybne. Ona spławia w swych pomyjach farbierskich rocznie około 300 funtów arszeniku. Taka czystość miast jest barbarzyńską niegospodarnością, jest sprzecznością kultury technicznéj z rolniczą, niszczeniem drugiéj

przez pierwszą. Sprzeczności takie są niedostatkiem, świadectwem niedołęstwa gospodarczego.

Wody pokrywają dwudziestą drugą część Królestwa Polskie go czyli 100 mil kwadratowych. Przy utrzymaniu przestrzeni wodnéj w porządku może w przecięciu wyrość na morgu wody rocznie 30 funtów ryb. Na powyższéj przestrzeni 100-milowéj mogłoby rocznie wyrość 30 milionów funtów ryb. Ilość ta jest dostateczna, aby każdy mieszkaniec Królestwa Polskiego mógł zjeść rocznie 5 funtów ryb krajowego chowu. Do tego nie potrzeba szczególnych wysileń, ani nakładów. Wystarczającém jest przestrzeganie, aby wody rybne nie były zatruwane i młode ryby tępione.

Dotychczasowe upowszechnienie wiadomości, czego przestrzegać należy, aby nie marniało wiele ikry i młodych ryb jest bezowocne, dokąd nikt nad tém nie czuwa. Znawcy i miłośnicy rybactwa mogą dotychczas o tyle przyczyniać się do mnożenia ryb o ile są wyłącznemi właścicielami zbiorników wody. Na wody płynące nie mają żadnego wpływu. Wody te stanowią właśnie ogromnie przeważną część przestrzeni zdatnéj dla ryb. Bez osobnych Towarzystw rybackich nie podniosło się w żadnym kraju rybactwo rzeczne. Bez Towarzystwa rybackiego są bezwładnemi i nie mają żadnego wpływu mężowie zacni i uczeni na tę część bogactwa krajowego, któraby pod ich przewodnictwem z powszechnym pożytkiem wiele nowéj, dobréj żywności dostarczyć mogła. Niedawno zastanawiano się w miastach naszych wiele nad niedostatkiem i wysoką ceną mięsa. Ostatecznym skutkiem tych rozpatrywań jest niezmienność rozpatrywanego zła. Czy ryby nie są pokarmem mięsnym? One są dla chrześcian mięsem postném, pod względem pożywności nie ustępują cielęcinie. Założenie jatek końskich w Łodzi jest w pomnożeniu ilości mięsa jadalnego wzorem i środkiem daleko mniéj dobroczynnym i skutecznym, niżeliby było przywrócenie jéj okolicy czystości tych wód, które przed kilkunastu laty dostarczały rocznie tyle ryb ile końskie jatki łódzkie końskiego mięsa w równym czasie dostarczyć mogą. Przed upowszechnianiem w miastach fabrycznych jatek końskich dobrze byłoby pracować nad podniesieniem rybactwa wszędzie, gdzie dla niego jest miejsce wielostronnie odpowiednie.

ROZMAITOŚCI.

Żyto zborowskie. Rambousek, właściciel stacyi do hodowli nasienników rolniczych w Zborowie w Czechach, wychował nową odmianę żyta, która się ma odznaczać krzewieniem się, wytrzymałością na mrozy i ręcznością ziarna. Porównawczych danych, któreby cyframi wykazywały różnicę między odmianą zborowską a innemi, wyrosłemi w tych samych warunkach, nie ma jeszcze. Chwalenie przesadnie przysłówkami *bardzo, nadzwyczajnie, zadziwiająco* budzi podejrzenie i nieufność. Osiągnienie u roślin rolniczych zalet nadzwyczajnych jast wątpliwe. Co rok rozchodzą się obwieszczenia o nowych odmianach ziemniaków nadzwyczajnéj plenności i mączystości. Próbka sprowadzona z samego źródła, bezpośrednio z pierwszéj ręki i zasadzona sposobem ogrodniczym i w ziemi ogrodowéj daje plon wdzięczny, ogrodniczy, bo 15 do 25-krotną wagę siewu i 25 do 35 ziarn, ale zawsze mniéj niż zapowiadały obwieszczenia. Porównana z tak samo hodowanemi dawniejszemi nie okazuje różnicy. Nowa odmiana przeniesiona w pole okazuje się w nowych warunkach tém czém być może, daje w dobrych wsrunkach plon, którego waga jest 6 do 8 razy większa od siewu, a w złych 3 do 4 razy siew przewyższa. Obietnica zatém, że jakaś odmiana tam jest plenna i dorodna, gdzie inne nie dopisują, jest niegodna wiary. Na czystéj wydmie chybia nawet łubin; żyto plenne, grubo-ziarniste udaje się tylko w dobréj roli. Na dobréj roli występują dostrzegalnie różnice między lepszemi a gorszemi odmianami roślin rolniczych; na roli lichéj równają się wszystkie, schodzą wszystkie do spólnego mianownika.

Kucie koni. Jako osobliwość podajemy zdanie znakomitego koniarza angielskiego Jerzega Koksa o kuciu koni. Koks twierdzi, że Anglia traci rocznie dziewięć milionów fun. ster. (54.000,000 r.) przez kucie koni. Podług niego postępowanie to nietylko koniom żadnéj ulgi nie przynosi, ale wyraźnie nawet szkodzi. Koks popiera swoje zdanie prawdami z historyi różnych krajów i narodów. Zacząwszy od Xenofona, kiedy niekute konie jego konnicy z Kunaki przez armeńską wyżynę skalistą przeszły do bram Trapezuntu, aż do dzisiejszych Kozaków i innych konnic lekkich i mało lub wcale nieużywających podków dla swych koni, odbywały bez szkody konie niekute wielkie drogi. Podług Koksa wszechstronnie lepiéj jest nawet w podróży po najtwardszych drogach koni nie kuć, osobliwie zaś nie kuć koni chodzących po ślizkim bruku londyńskim. Podług niego koń zamiast do 12 go roku swego życia być zdatny do roboty przy kuciu, byłby drugie 12 lat roboczym, jeżeliby chodził bez podków. Podług niego to przedłużenie użyteczności koni uczyniłoby w Anglii rocznie 6 milionów fun. ster.

Przeczyć nie można, że kucie nieuważne i niedbałe koniom szkodzi. Prawdą jest, że koń bosy swobodniéj stąpa niż kuty, ale pewnikiem także jest, że przez zużywanie się kopyta koń podbija się, biegnąc codzień 8 do 10 godzin po drodze twardéj a mokréj. Koń bosy może być używany tylko co drugi lub trzeci dzień do ciągnienia lub biegania po drodze wilgotnéj, a twardéj. Bydło i świnie, idąc dziennie bez innego ciężaru niż własne ciało 6 mil drogi twardéj a wilgotnéj podbijają się. Pan Koks musi zatém twierdzenia swoje poprzeć doświadczeniami porównawczemi. Inaczéj pozostanie wątpliwą ich słuszność.

Kuchy lniane całe i mielone. Na szczęście kuchów lnianych [ani nasienia lnu nie pobieramy od Niemców. Oni, żaląc się na fałszowanie powszechne tego towaru u nich sprzedawanego, wyznają, że przychodzący do nich z zagranicy jest czystszy od ich fabrykatu krajowego. Wielka część kuchów lnianych i mielonych na mąkę sprzedawanym w Niemczech, pochodzi z prowincyj nadbaltyckich i Litwy. Z 22 prób ocenianych pod względem chemicznym na szląskiéj stacyi doświadczalnéj było 12 fałszowanych a 10 czystych. Pod pozorem oszczędzenia rolnikom kosztu i ambarasu mielenia kuchów, mielą je dla zaprawienia ich mąki częścią kuchami tańszemi, częścią otrębami pszennemi, nasieniem chwastów zbożowych, plewami koniczyny i tym podobnemi odpadkami. Dobre kuchy lniane zawierają 28% tworów białkowatych i 8 do 10% tłuszczu. Liche, fałszowane nie mają więcéj nad 23% tworów białkowatych i 5½% tłuszczu.

Kuchy lniane dobre i niefałszowane miały w 9-ciu różnych próbkach następujący skład chemiczny. (Dziesiątéj z powyższych próbek nie rozbierano ilościowo chemicznie).

Nr.	% wilgoci	tworów białkowatych	tłuszczu	cukrowatych	drzewnika	mineralnych
1.	9.27	28,94	12,66	29,83	10,80	8,50
2.	10,26	23,38	11,73	33,30	13,18	8,15
3.	11,14	26 00	7,88	34,51	12,50	7,97
4.	1168	24,81	5,24	39,32	11,58	7,37
5.	12,63	26,37	6,62	32,74	14 47	7,17
6.	13,32	26.94	10,30	32,74	10,40	6,30
7.	15,30	24 83	17,52	26 42	10,68	5,20
8.	18,58	22 63	16,75	24 01	10,28	7,74
9.	18,72	23,50	14,20	23,60	11,72	8,20
W przecięciu	13,43	25,27	11,13	30,72	11,72	7,40

Skład chemiczny kuchów lnianych, podawany w tablicach materyałów pastewnych jest pod względem części najcenniejszych, czyli pod względem tworów białkowatych i tłuszczu znacznie wyższy od powyższego przeciętnego. Tablice te, acz ułożone przez Niemców nie zgadzają się z rzeczywistym składem tych materyałów pastewnych, które są wyrobem fabryk niemieckich.

Zaraźliwość dla ludzi choroby racic i pyska. We Francyi spostrzeżono co następuje: W jednem miejscu, gdzie się rozszerzyła choroba racic i pysków i wiele cieląt na nią wyginęło, zasłabła znaczna ilość dzieci, z których wiele umarło, cierpiąc gorączkę, zapalenie gardła i ropienie się rąk i nóg. Cierpienia te dzieci

przypisywali jedni lekarze zarazie bydlęcéj i przejściu jéj na ludzi, którzy używali mleka zarażonych krów. Inni zaprzeczali jakoby cierpienie dzieci w związku było z zarazą bydła. Chodziło tedy o oznaczenie, czy zaraza jest także w mléku krów zarażonych, czy mleko ich zaraża się dopiero w czasie dojenia przez padanie w nie maleńkich kropel ropy, wytryskających z dójków podczas dojenia. Lekarz Chanterau rozstrzygnął rzecz przez wykazanie, że w jego okolicy padało bardzo mało cieląt, a zwyczajem jest w niéj karmić cielęta mlekiem wydojoném i niedopuszczać ich do cyckania krów. Pomimo wiarogodności powyższego spostrzeżenia doktora Chanterau, bezpieczniéj jest mléko krów chorych na zarazę racic przeznaczyć całe na karmę dla świń i nieużywać go na pożywienie dla ludzi, ani przerabiać na masło i ser. Sama czystość nakazuje wykluczyć to mleko z rzędu pokarmów ludzkich.

O burakach cukrowych przez Wilmorin'a. W skutek zlecenia stowarzyszonych rolników francuzkich robiono w latach 1877 i 1878 doświadczenia nad wpływem orki różnéj głębokości na urodzaj i cukrowatość buraków.

Próby powyższe wykazały, że buraki wyrosłe na regulówce były o wiele bujniejsze niż buraki wyrosłe na roli tylko oranéj. Jak przez uprawę głęboką zyskuje się na ilości urodzaju, tak przez gęste sadzenia nasienie zyskuje się na cukrowatości plonu. Regulówka głęboka na 0,40 centymetrów (16½ cali) powiększyła urodzaj o 12 tonnów na hektarze (około 100 cent. na morgu). Powiększenie to wynagradza dobrze koszt regulówki, tém więcéj, że ona powiększa jeszcze plon rośliny następującéj po burakach.

Z powyższych prób wynika także, że na roli regulowanéj może być zasiew wczesny. Korzenie mają czas rozwinąć się należycie do jesieni. Mimo to nie wypada wyorywać gwałtownie podskibie na wierzch, jeżeli się nie ma pewności, że ono jest sprzyjające wzrostowi roślin. Pogłębienie roli wpływa na buraki podobnie do rzadkiego siewu. Ono dostarcza roślinie pożywienia, ale zmniejsza jéj cukrowatość. Zaletą regulówki jest dostarczenie potrzebnéj wilgoci i zabezpieczenie na przypadek posuchy.

Wypadki powyższych prób można wyrazić następująco:

1) Przez głęboką uprawę roli powiększa się objętość buraków.

2) Im głębsza jest uprawa roli tém gęstszy powinien być siew nasienia, jeżeli buraki nie mają być ubogie w cukier. Przy kilkunastu calowéj uprawie można zostawić 10 roślin na metrze kwadratowym. Buraki wyrosłe w ten sposób będą mimo dobrego urodzaju obfite w cukier.

3) Buraki są w roli głęboko uprawionéj bezpieczniejsze od suszy niż w płytko uprawionéj.

Sprawozdanie tygodniowe.

Bank kredytowy Dośmirski, Kalkstein, Łyskowski i Sp. w Toruniu.

Toruń dnia 10 września 1881 r.

Przez cały ubiegły tydzień powietrze było zmienne, po większéj części dżdżyste, tylko przez krótki czas mieliśmy pogodę. Sprzęt jarzyn, a przedewszystkiém owsa i jęczmienia jeszcze nie jest ukończony, wyrządzone więc z powodu deszczu straty są nie małe. W handlu zbożowym usposobienie jest chwiejne. Z powodu niepogody i niepomyślnych wiadomości z Ameryki z jednéj strony tendencya cokolwiek wzmacniać się poczęła, ze względu zaś na kończące się żniwa powietrze traci wpływ, a spekulacyą amerykańską spotyka na targach zachodnio-europejskich wielki brak zaufania. Ameryka stara się przez przetrzymanie towaru Europie ceny dyktować, co w ostatnich latach bardzo się nie udawało, tegoroczna więc z wszelkiém natężeniem poruszona spekulacya z powodu znacznie lepszego żniwa europejskiego mało może wzbudzić zaufania. W Nowym-Yorku kursa pszenicy z początku podniosły się o 3 cts. na buszlu, przecież prawie o tyle znowu się obniżyły. Za pszenicę loco notowano dzisiaj dol. 1,47, na październik dol. 1,49, na listopad dol. 1,51¼ w stosunku do dol. 1,45, dol. 1,47 i dol. 1,49¾ za buszel przed 8 dniami. Za mąkę płacono niezmienione ceny, cena zaś kukurydzy podniosła się o 1 cts. Zapasy pszenicy i kukurydzy na głównych placach Unii znacznie się zwiększają. Wywozy w ostatnim tygodniu wynosiły z portów atlantyckich do Anglii 230.000 kwarterów w stosunku do 262,500 kwr., do kontynentu 70 000 kwr. w stosunku do 40 000 kwr., z Kalifornii do Anglii 80,000 kwr. w stosunku do 50 000 kwr., razem 380,000 kwr., w stosunku do 352 000 kw. pszenicy. Wywozy kukurydzy do Anglii wynosiły 81 000 kw. w stosunku do 80,000 kwr., do kontynentu 5000 kwr. w stosunku do 25 000 kw., razem 86,000 kw. w stosunku do 105 500 kwr. w tygodniu poprzednim. Na targach angielskich było zaofiarowanie lichéj krajowéj pszenicy wielkie i płacono za takową bardzo nieregularne ceny. Na dobre gatunki chęć do kupna była lepsza i płacono cokolwiek wyższe ceny. Na targach prowincyonalnych angielskich młynarze byli wstrzemięźliwi w zakupnie, a i na placach portowych mało było życia. W Belgii i Hollandyi płacono za pszenicę i żyto przy małych obrotach wyższe ceny. Nad Renem i w południowych Niemczech interes był ograniczony. W Austryi i Węgrzech dowozy były małe a ceny dobrze się utrzymywały. Na targach północno-niemieckich zaofiarowanie było mierne, a chęć do kupna tak na potrzeby konsumcyjne jako i do eksportu była lepsza.

Na naszym placu dowozy były dość wielkie, chęć do kupna jest dobra i w ogóle mocne panuje usposobienie. Ceny dobrze się utrzymywały.

Płacono za 1000 kilogr.

Pszenica tranzito	115—137 fun.	185—230	Mrk.
„ krajowa pstra	123—128 „	205—220	„
„	129—131 „	225—230	„
Pszenica jasna	123—128 „	220—230	„
„	129—137 „	230—235	„
Żyto tranzito	115—128 „	145—167	„
„ krajowe	115—123 „	150—165	„
„	128—130 „	167—179	„
Jęczmień ruski		130—150	„
„ krajowy		140—155	„
Owies ruski		135—150	„
„ krajowy		145—155	„
Groch na paszę		140—160	„
„ kuchenny		165—180	„
„ Victoria		170—200	„
Rzepak grubo ziarnisty		240—250	„
Rzepik		215—245	„
Rydz (lnica)		200—210	„

W Hamburgu zapanowało na okowitę mocne usposobienie, a ceny znowu się podniosły.

Płacono za okowitę kartoflaną bez beczki 45¼ mr., w beczkach tel quel 47½ mr. Za okowitę łącznie beczek kontraktowych:

na wrzesień	52¼	co odpowiada franko Aleksandrowo po potrąceniu wszelkich kosztów i wartości beczki za wiadro 80 proc.	kop. 1,55	przy kursie 210.
na wrzesień-paźdz.	50		„ 1,46	
na paźdz.-listopad	48½		„ 1,49	
na listopad-grudzień	48		„ 1,38	

Dzisiejsze kursa berlińskie.

Rossyjskie banknoty	219.65	Mrk.
Pszenica wrzesień-paździer.	234.50	„
Pszenica kwiecień maj	227.70	„
New-York	1.47	
Żyto loco	189.00	„
wrzesień	188.50	„
wrzesień-październik	183.70	„
kwiecień-maj	169.20	„
Olej rzepakowy, wrzesień-październik	55.80	„
kwiecień-maj	57.20	„
Okowita loco	61.00	„
wrzesień	60.10	„
wrzesień październik	58.00	„

W drukarni Gazety Warszawskiéj, ulica Długa Nr. 557. — Дозволено Цензурою.—Варшава, 10 (22) Сентября 1881.